



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2015



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Rocche di Castiglione

SUPERFICIE: 8115 Metri

ESPOSIZIONE: i Vigneti sono esposti a Sud/Est nel Comune di Castiglione Falletto

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in botte di Rovere da 5000 lt per circa 30 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2018

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: fruttato con sentori di sottobosco

SAPORE: tannini dolci

GRADAZIONE: 14.5% vol

PRODUZIONE: 3600 Bottiglie circa

ABBINAMENTO A TAVOLA: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2014



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Rocche di Castiglione

SUPERFICIE: 8115 Metri

ESPOSIZIONE: i Vigneti sono esposti a Sud/Est nel Comune di Castiglione Falletto

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in fusti di Rovere tonneaux da 500 lt per circa 24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO luglio 2017

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino tenue

PROFUMO: speziato

SAPORE: asciutto , tannini tenui

GRADAZIONE: 14% vol

PRODUZIONE: 3000 Bottiglie circa

ABBINAMENTO A TAVOLA: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2013



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Rocche di Castiglione

SUPERFICIE: 8115 Metri quadrati

ESPOSIZIONE: I Vigneti sono esposti a Sud/Est nel Comune di Castiglione Falletto

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in botti di Rovere da 50 HL per circa 30 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2016 e luglio 2017

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: speziato con note di liquirizia

SAPORE: asciutto corposo con tannini eleganti

GRADAZIONE: 14,5% vol

PRODUZIONE: 6000 Bottiglie circa

ABBINAMENTO A TAVOLA: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2013 RISERVA



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Rocche di Castiglione

SUPERFICIE: 8115 Metri quadrati

ESPOSIZIONE: I Vigneti sono esposti a Sud/Est nel Comune di Castiglione Falletto

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in botti di Rovere da 50 HL per circa 30 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2017

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: speziato con note di liquirizia

SAPORE: asciutto, corposo con tannini eleganti

GRADAZIONE: 14,5% vol

PRODUZIONE: 1700 Bottiglie circa

ABBINAMENTO A TAVOLA: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2012 RISERVA



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Rocche di Castiglione

SUPERFICIE: 8115 Metri

ESPOSIZIONE: i Vigneti sono esposti a Sud/Est nel Comune di Castiglione Falletto

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in botti di Rovere da 50 HL per 30 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2016

CARATTERI ANNATA

COLORE: rubino intenso

PROFUMO: speziato

SAPORE: asciutto con tannini intensi ma equilibrati

GRADAZIONE: 14,5% Vol

PRODUZIONE: 3000 Bottiglie circa

ABBINAMENTO A TAVOLA: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi.

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it